

Ayurvedisches Menü – Tag 1

Avocadosalat „Sita-Yasmin“
mit gebratener Garnele

oder

Gurkensuppe „Shantanand“

Kicherebsengemüsedal „Kali Mata“
an gebratener Maispouladenbrust und Basmatireis

oder

Mangoldgemüse an ayurvedischem Kartoffelpüree
und gebratenem Zanderfilet

Mango-Kokosnußcreme „Govordhana“

Ayurvedisches Menü – Tag 2

Rote Beetesalat „Raitas“
mit geräuchertem Forellenfilet

oder

Ayurvedische Spinatsuppe

„Dombodad“
Geschmortes Rindfleisch mit Süßkartoffeln
und Gemüse an Chapati

oder

Rote Linsen „Annapurna Mata“
mit gebratenem Wolfsbarsch und Sesamkartoffeln

Joghurtcreme „Shri Kant“
mit Safran und braunem Zucker